KitchenAid®

ARTISAN® FOODPROCESSOR
INSTRUCTIES EN RECEPTEN

ARTISAN® FOOD PROCESSOR
INSTRUCTIONS AND RECIPES

ROBOT MÉNAGER ARTISAN®
MODE D'EMPLOI ET RECETTES

ARTISAN® FOOD PROCESSOR
BEDIENUNGSANLEITUNG UND REZEPTE

FOOD PROCESSOR ARTISAN®
ISTRUZIONI PER L'USO E RICETTE

PROCESADOR DE ALIMENTOS ARTISAN®
INSTRUCCIONES Y RECETAS

ARTISAN® MATBEREDARE
INSTRUKTIONER OCH RECEPT

ARTISAN® FOOD PROCESSOR
BRUKSANVISNING OG OPPSKRIFTER

ARTISAN® MONITOIMIKONE
KÄYTTÖOHJEET JA RESEPTIT

ARTISAN® FOOD PROCESSOR
INSTRUKTIONER OG OPSKRIFTER

PROCESSADOR DE ALIMENTOS ARTISAN®
INSTRUÇÕES E RECEITAS

ARTISAN® MATVINNSLUVÉL
LEIÐBEININGAR OG UPPSKRIFTIR

ARTISAN® KOYZINOMHXANH
ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Deutsch

Modell 5KFPM770
Food Processor

Inhalt

Sicherer Umgang mit dem Food Processor 3
Stromanschluss 3
Wichtige Sicherheitsmassnahmen 4
Lieferumfang des Food Processors 5
Vorbereitung des Food Processors für die Benutzung
- Vor der ersten Benutzung 7
- Arbeitsschüssel montieren 7
- Montage von Vielzweckmesser und Teigmesser 8
- Montage von Schneiden- und Reibenscheiben 8
- Montage der Minischüssel 9
- Montage der Küchenchef-Schüssel 9
- Montage und Verwendung des Schneebesens 10
- Montage und Verwendung der Zitruspresse 11

Benutzung des Food Processors
- Vor der Benutzung 12
- Stopfer-Sperrmechanismus 12
- Maximaler Flüssigkeitsstand 12
- An- und Ausschalten des Food Processors 12
- Verwendung der Impulssteuerung 13
- Der zweiteilige Stopfer 13

Zerlegen des Food Processors 13
Pflege und Reinigung 15
Problembewältigung 16
Tipps zur Verarbeitung von Nahrungsmitteln
- Verwendung des Vielzweckmessers 17
- Verwendung der Schneid- oder Reibscheiben 18
- Verwendung des Teigmessers 19
- Verwendung des Schneebesens 19

Hilfreiche Tipps 20
Rezepte 22
Garantie- und Serviceinformationen
- KitchenAid® Food Processor Garantie für den Haushalt für Europa 27
- Kundendienststellen 27
- Kundenservice 28

Sicherer Umgang mit dem Food Processor

Ihre Sicherheit und die Sicherheit Dritter sind sehr wichtig

In diesem Handbuch und auf Ihrem Gerät geben wir viele wichtige Sicherheitshinweise. Lesen Sie stets alle Sicherheitshinweise und befolgen Sie sie.

Dies ist das Sicherheitshinweissymbol.

Dieses Symbol weist Sie auf potentielle Gefahren hin, die bei Ihnen oder Dritten Verletzungen hervorrufen oder tödliche Folgen haben können.

Das Sicherheitshinweissymbol steht entweder mit dem Wort „GEFAHR“ oder mit dem Wort „WARNUNG“ vor allen Sicherheitshinweisen. Diese Worte bedeuten:

⚠ GEFAHR **Sie können getötet oder schwer verletzt werden, wenn Sie die Anweisungen nicht unmittelbar befolgen.**

⚠ WARNUNG **Sie können getötet oder schwer verletzt werden, wenn Sie die Anweisungen nicht befolgen.**

Alle Sicherheitshinweise informieren Sie darüber, was die potentielle Gefahr ist, wie Sie die Möglichkeit einer Verletzung vermeiden können und was passiert, wenn Sie die Anweisungen nicht befolgen.

Stromanschluss

Modell 5KFPM770:

Wechselstrom mit 230-240 Volt
Hertz: 50 Hz

ANMERKUNG: Modell 5KFPM770 hat einen geerdeten Stecker. Um das Risiko eines Stromschlags zu vermindern, passt dieser Stecker nur auf eine bestimmte Art und Weise in eine Steckdose. Wenn der Stecker nicht in die Steckdose passt, nehmen Sie bitte mit einem qualifizierten Elektriker Kontakt auf. Verändern Sie keinesfalls etwas an der Steckdose.

Verwenden Sie kein Verlängerungskabel. Sollte das Stromkabel des Geräts zu kurz sein, dann lassen Sie von einem qualifizierten Elektriker eine Steckdose in der Nähe des Geräts anbringen.

⚠ WARNUNG

Gefahr von Stromschlägen

Stecker in eine geerdete Steckdose stecken.

Erdungskontakt nicht entfernen.

Keinen Adapter verwenden.

Kein Verlängerungskabel verwenden.

Werden diese Anweisungen nicht befolgt, kann das zu Stromschlägen, Bränden oder zum Tod führen.

WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN

Beim Umgang mit Elektrogeräten sollten Sie stets grundsätzliche Sicherheitsregeln beachten, darunter die Folgenden:

1. Lesen Sie alle Anweisungen.
2. Zum Schutz vor Stromschlägen dürfen Sie den Food Processor nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
3. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benötigen, bevor Sie Teile an- oder abbauen sowie vor der Reinigung.
4. Vermeiden Sie, Teile zu berühren, die sich bewegen.
5. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn Stromkabel oder Stecker beschädigt sind, wenn das Gerät nicht richtig funktioniert, oder wenn es auf irgendeine Weise heruntergefallen ist oder beschädigt wurde. Bringen Sie das Gerät zum nächsten autorisierten Servicebetrieb, um es überprüfen oder reparieren zu lassen, oder für elektrische oder mechanische Einstellungen.
6. Die Benutzung von Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen oder verkauft wird, kann zu Bränden, Stromschlägen oder Verletzungen führen.
7. Nicht im Freien benutzen.
8. Während Sie den Food Processor verwenden, müssen Sie Hände und Gegenstände von den sich bewegenden Messern oder Scheiben fern halten, um das Risiko ernsthafter Verletzungen für Menschen oder Schäden am Food Processor zu vermindern. Ein Schaber darf verwendet werden, aber nur, wenn der Food Processor nicht läuft.
9. Die Messer sind scharf. Gehen Sie vorsichtig damit um.
10. Zur Vermeidung von Verletzungen dürfen Sie Messer oder Scheiben niemals auf das Unterteil des Geräts stecken, ohne vorher die Schüssel richtig darauf zu befestigen.
11. Achten Sie darauf, dass der Deckel sicher eingerastet ist, bevor Sie das Gerät anstellen.
12. Nahrungsmittel niemals per Hand einfüllen. Benutzen Sie immer den Stopfer.
13. Versuchen Sie nicht, den Sperrmechanismus des Deckels zu umgehen.
14. Dieses Produkt ist nur zur Verwendung im Haushalt gedacht.
15. Dieses Gerät ist nicht geeignet für den Gebrauch durch Personen (inklusive Kinder) mit einer physischen oder mentalen Behinderung oder einem Erfahrungs- oder Kenntnismangel es sei denn unter Aufsicht oder mit der Hilfe einer Person die deren Sicherheit gewährleistet.
16. Kinder sollten angewiesen oder überwacht werden damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
17. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose bevor Sie das Zubehör oder die bewegenden Teile ersetzen.

HEBEN SIE DIESE INSTRUKTIONEN GUT AUF

In Übereinstimmung mit den Anforderungen der Europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) ist vorliegendes Gerät mit einer Markierung versehen. Sie leisten einen positiven Beitrag für den Schutz der Umwelt und die Gesundheit des Menschen, wenn Sie dieses Gerät einer gesonderten Abfallsammlung zuführen. Im unsortierten Siedlungsmüll könnte ein solches Gerät durch unsachgemäße Entsorgung negative Konsequenzen nach sich ziehen.

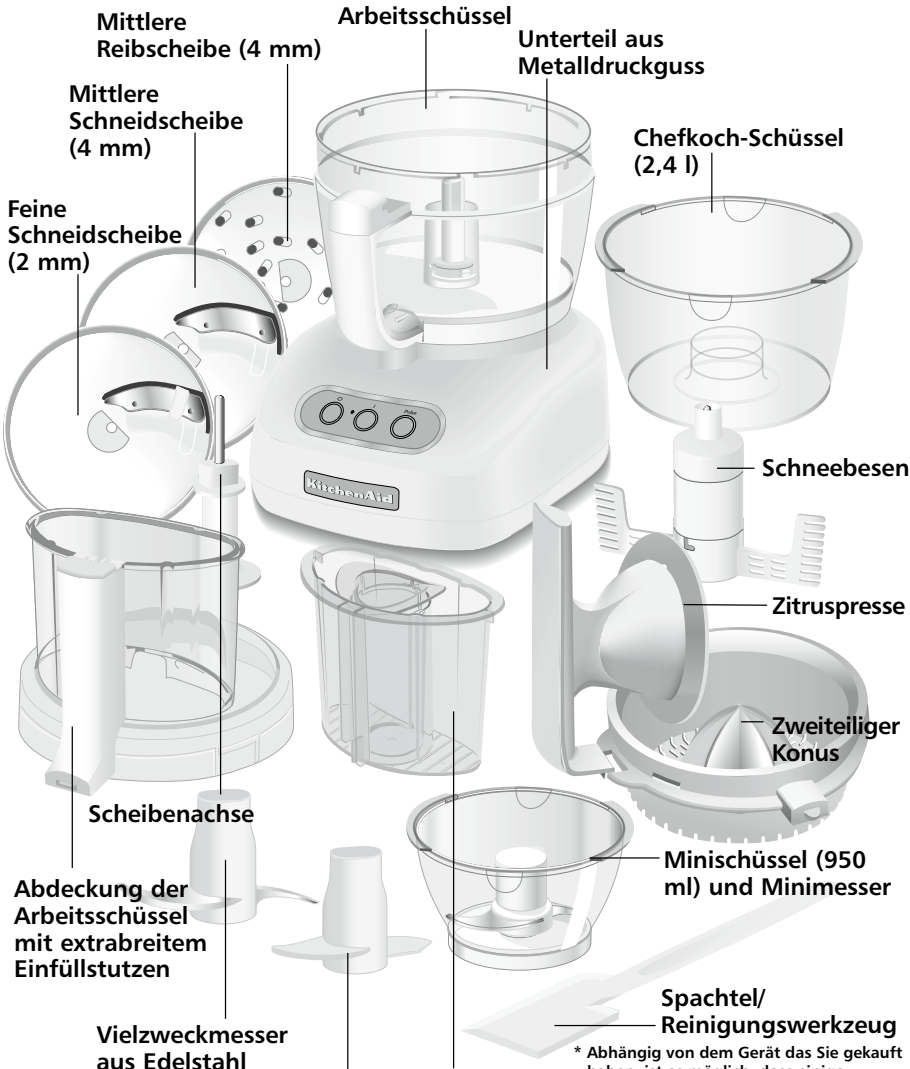
Auf dem Produkt oder der beiliegenden Produktdokumentation ist

folgendes Symbol einer durchgestrichenen Abfalltonne abgebildet. Es weist darauf hin, dass eine Entsorgung im normalen Haushaltsabfall nicht zulässig ist Entsorgen Sie dieses Produkt im Recyclinghof mit einer getrennten Sammlung für Elektro- und Elektronikgeräte.

Die Entsorgung muss gemäß den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen.

Bitte wenden Sie sich an die zuständigen Behörden Ihrer Gemeindeverwaltung, an den lokalen Recyclinghof für Haushaltsmüll oder an den Händler, bei dem Sie dieses Gerät erworben haben, um weitere Informationen über Behandlung, Verwertung und Wiederverwendung dieses Produkts zu erhalten.

Lieferumfang des Food Processors



* Abhängig von dem Gerät das Sie gekauft haben, ist es möglich, dass einige angezeigten Teile nicht in dem Karton aufzufinden sind.

Deutsch

Lieferumfang des Food Processors

Abdeckung der Arbeitsschüssel mit extrabreitem Einfüllstutzen
Der extrabreite Einfüllstutzen ist einer der größten der Branche. Dank ihm müssen auch große Teile wie Tomaten, Gurken und Kartoffeln kaum zerteilt oder vorgeschnitten werden.

Zweiteiliger Stopfer
Nehmen Sie für kleinere Dinge den kleinen Stopfer aus dem kleinen Stutzen im großen Stopfer. Der kleine Stopfer und der kleine Stutzen ermöglichen die Verarbeitung von Kräutern, Nüssen, einzelnen Karotten und Staudensellerie. Mit dem kleinen Stopfer lassen sich auch ganz praktisch 115 g abmessen.

Arbeitsschüssel (2,8 l)
Die robuste Schüssel aus Polycarbonat besitzt das richtige Format für große Mengen.

Küchenchef-Schüssel
Stellen Sie die Küchenchef-Schüssel (2,4 l) in die Arbeitsschüssel. So können Sie etwas in Scheiben schneiden oder reiben und die Arbeitsschüssel bleibt sauber für weitere Zutaten.

Minischüssel und Minimesser
Die Schüssel (950 ml) und das Edelstahlmesser sind ideal für kleine Mengen, die gehackt oder gemischt werden sollen.

Feine Schneidscheibe (2 mm)
Die Scheibe schneidet Lebensmittel in ungefähr 1,6 mm dicke Scheibchen, von leckeren Erdbeeren bis hin zu angefrorenem Fleisch.

Mittlere Schneidscheibe (4 mm)
Die Scheibe schneidet Lebensmittel in ungefähr 3,2 mm dicke Scheibchen.

Mittlere Reibscheibe (4 mm)
Die Scheibe reibt feste Früchte, Gemüse und Käse in etwa 3,2 mm starke Stückchen.

Scheibenachse
Die Achse passt über die Antriebsachse des Geräteunterteils und in die Öffnung einer Schneid- oder Reibscheibe.

Vielzweckmesser aus Edelstahl
Vielseitiges Messer, hackt fein oder grob, mischt, mixt und verquirlt in wenigen Sekunden.

Teigmesser
Das Teigmesser wurde speziell zum Mischen und Kneten von Hefeteig entworfen.

Schneebesen
Der Schneebesen schlägt schnell Sahne und Eiweiß für Baisermasse, Mousse, Soufflés und Nachspeisen.

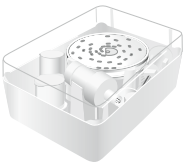
Zitruspresse

Die Presse besteht aus Siebeinsatz, zweiteiligem Konus und Hebelarm. Benutzen Sie den abnehmbaren äußeren Konus für größere Dinge, zum Beispiel für Grapefruits, und den inneren Konus für Zitronen und Limetten.

Robustes Unterteil
Neben der Geräteachse, die Messer und Scheiben antreibt, befinden sich auf dem Geräteunterteil die Knöpfe „O" (Aus), „I" (An) und „Pulse" (Impuls).

Spachtel/Reinigungswerkzeug
Die besondere Form erleichtert das Entfernen von Nahrungsmitteln aus Schüsseln, von Scheiben und Messern.

Zubehörkassette
Schicke und haltbare Slimline-Kassette zum Schutz und zur übersichtlichen Aufbewahrung von Messern, Scheiben und Zubehör.



Vorbereitung des Food Processors für die Benutzung

⚠ WARNUNG

Schneidgefahr

Gehen Sie vorsichtig mit den Messern um, sonst können Sie sich schneiden.

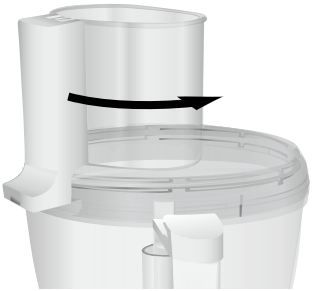
Vor der ersten Benutzung

Bevor Sie Ihren Food Processor zum ersten Mal verwenden, waschen Sie Arbeitsschüssel, Abdeckung der Arbeitsschüssel, Küchenchef-Schüssel, Minischüssel, Stopfer, Scheiben und Messer entweder von Hand oder im Geschirrspülgerät (siehe „Pflege und Reinigung").

Arbeitsschüssel montieren

1. Stellen Sie das Unterteil des Food Processors auf eine trockene, ebene Arbeitsfläche. Die Knöpfe sollten dabei nach vorn weisen. Stecken Sie den Stecker des Stromkabels nicht in die Steckdose, bevor das Gerät vollständig montiert ist.
2. Setzen Sie die Arbeitsschüssel auf das Unterteil. Dazu wird die mittlere Öffnung über die Antriebsachse gestülpt und der Handgriff muss sich etwas links von der Gerätemitte befinden.
3. Nehmen Sie den Handgriff der Arbeitsschüssel und drehen Sie die Schüssel nach rechts, bis sie einrastet.

4. Setzen Sie das gewünschte Zubehörteil in die Arbeitsschüssel ein (siehe Seite 7 bis 11 für Hinweise zu den Zuberhörteilen).
5. Setzen Sie die Abdeckung auf die Arbeitsschüssel. Dabei muss sich der Einfüllstutzen etwas links vom Handgriff der Arbeitsschüssel befinden. Ergreifen Sie den Einfüllstutzen und drehen Sie die Abdeckung nach rechts, bis sie einrastet.



ANMERKUNG: Setzen Sie die Abdeckung nicht auf die Arbeitsschüssel, solange die Arbeitsschüssel nicht im Geräteunterteil eingerastet ist, sonst könnte es zu Beschädigungen an der Arbeitsschüssel kommen.

6. Stecken Sie den zweiteiligen Stopfer in den Einfüllstutzen.

Deutsch

Fortsetzung nächste Seite

Vorbereitung des Food Processors für die Benutzung

⚠ WARNUNG

Gefahr von Stromschlägen

Stecker in eine geerdete Steckdose stecken.

Erdungskontakt nicht entfernen.

Keinen Adapter verwenden.

Kein Verlängerungskabel verwenden.

Werden diese Anweisungen nicht befolgt, kann das zu Stromschlägen, Bränden oder zum Tod führen.

7. Stecken Sie den Stecker in eine geeignete Steckdose (siehe „Stromanschluss" auf Seite 3)

ANMERKUNG: Ihr Food Processor funktioniert nicht, solange die Arbeitsschüssel und ihre Abdeckung nicht richtig im Unterteil eingerastet sind und der Stopfer nicht bis zur Markierung der maximalen Füllmenge am Einfüllstopfen in diesen hineingesteckt wurde.

Nehmen Sie die Arbeitsschüssel niemals vom Geräteunterteil, ohne vorher die Abdeckung zu entfernen, sonst könnte die Arbeitsschüssel beschädigt werden.

⚠ WARNUNG

Schneidgefahr

Gehen Sie vorsichtig mit den Messern um, sonst können Sie sich schneiden.

Montage von Vielzweckmesser und Teigmesser

Stecken Sie das Messer auf die Antriebsachse. Drehen Sie das Messer, bis es von selbst nach unten an seinen Platz auf der Antriebsachse rutscht.

Montage von Schneiden- und Reibenscheiben

1. Stecken Sie die Scheibenachse auf die Antriebsachse.

Deutsch

Vorbereitung des Food Processors für die Benutzung

⚠ WARNUNG

Schneidgefahr

Gehen Sie vorsichtig mit den Messern um, sonst können Sie sich schneiden.

2. Setzen Sie die Scheibe auf den Metallstift der Scheibenachse, so dass die Seite mit der herausstehenden Schneide nach oben weist. Die Scheibe hat ein erhabenes Mittelstück an der Oberseite und Rillen an der Unterseite, die dabei helfen, sie richtig auszurichten. Drehen Sie die Scheibe, bis sie von selbst nach unten auf die Achse rutscht.

Montage der Minischüssel

1. Setzen Sie die Minischüssel in der Arbeitsschüssel auf die Antriebsachse. Drehen Sie die Minischüssel, bis sie von selbst nach unten rutscht. Wenn sie richtig in der Arbeitsschüssel sitzt, lässt sich die Minischüssel nicht drehen.

2. Stecken Sie das Minimesser auf die Antriebsachse. Es kann erforderlich sein, das Messer zu drehen, bis es von selbst nach unten rutscht. Die Minischüssel kann auf ähnliche Art und Weise auch in die Küchenchef-Schüssel eingesetzt werden.

3. Um die Minischüssel nach der Arbeit zu entfernen, heben Sie die Schüssel mithilfe der beiden Fingerhalteflächen am oberen Rand der Schüssel heraus.

Montage der Küchenchef-Schüssel

Setzen Sie die Küchenchef-Schüssel in der Arbeitsschüssel auf die Antriebsachse. Drehen Sie die Küchenchef-Schüssel, bis sie von selbst nach unten rutscht. Wenn sie richtig in der Arbeitsschüssel sitzt, lässt sich die Küchenchef-Schüssel nicht drehen. Die Küchenchef-Schüssel lässt sich nur mit den Schneid- und Reibscheiben verwenden. Das Vielzweckmesser kann nicht verwendet werden. Um die Küchenchef-Schüssel nach der Arbeit zu entfernen, heben Sie die Schüssel mithilfe der beiden Fingerhalteflächen am oberen Rand der Schüssel heraus.

Fortsetzung nächste Seite

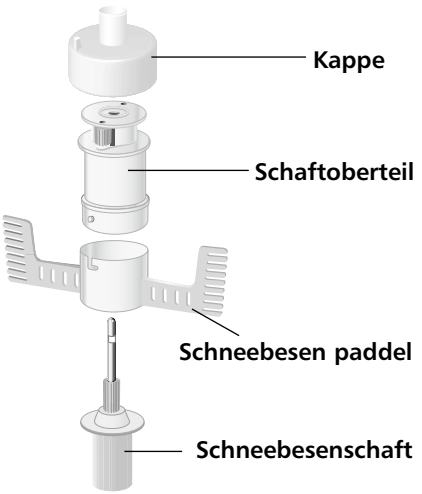
Vorbereitung des Food Processors für die Benutzung

Montage und Verwendung des Schneebesens

Der Schneebesen ist dazu gedacht, Eiweiß oder Sahne für die unterschiedlichsten Einsatzzwecke in der Küche zu schlagen. Für ein optimales Ergebnis sollten wenigsten 237 ml (125 g) Schlagsahne oder 3 Eiweiße gleichzeitig geschlagen werden. Das Schlagen kleinerer Mengen kann dazu führen, dass nicht das maximal mögliche Volumen erzielt wird.

Montage:

Der Schneebesen besteht aus vier Teilen: Schneebesenschaft, Schaftoberteil, Schneebesenpaddel und Kappe.



1. Stecken Sie den Schneebesenschaft auf die Antriebsachse. Drehen Sie den Schaft langsam, bis er von selbst ganz auf die Achse rutscht.
2. Halten Sie die kleine Nase am Schaftoberteil über die L-förmige Nut auf dem Schneebesenpaddel und schieben Sie das Paddel auf das Oberteil. Dabei etwas drehen, damit das Paddel einrastet.
3. Setzen Sie das Schaftoberteil mit dem Paddel auf den Schneebesenschaft und drücken Sie es nach unten, damit die Rillen des Schafts in den Antrieb des Paddels greifen.
4. Setzen Sie die Kappe auf das Oberteil und drücken sie nach unten, bis sie einrastet.
5. Setzen Sie die Abdeckung auf die Arbeitsschüssel. Dabei muss der Einfüllstutzen sich etwas links vom Handgriff der Arbeitsschüssel befinden. Achten Sie darauf, dass der Mittelstift des Schneebesens in der Mittelöffnung der Abdeckung sitzt. Ergreifen Sie den Einfüllstutzen und drehen Sie die Abdeckung nach rechts, bis sie einrastet. Stecken Sie den Stopfer in den Einfüllstutzen. Der Schneebesen ist jetzt betriebsbereit.
6. Drücken Sie den Knopf „I" (An) und schlagen Sie die Zutaten bis zur gewünschten Konsistenz und zum gewünschten Volumen. Drücken Sie den Knopf „O", wenn Sie fertig sind.

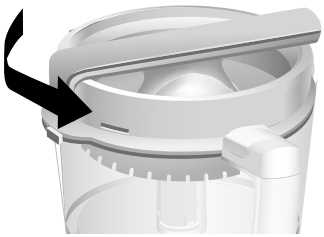
Demontage:

1. Ziehen Sie den Stecker des Unterteils aus der Steckdose. Entfernen Sie die Abdeckung der Arbeitsschüssel mit einer Drehung im Uhrzeigersinn.
2. Ziehen Sie die gesamte Schneebesenbaugruppe von der Antriebsachse. Entfernen Sie die geschlagenen Zutaten aus der Arbeitsschüssel.
3. Ziehen Sie die Kappe von der Schneebesenbaugruppe. Drücken Sie den Stift des Schneebesenschafts nach unten, um den Schaft vom Schaftoberteil zu trennen. Drehen Sie das Schneebesenpaddel, um es vom Schaftoberteil ziehen zu können.

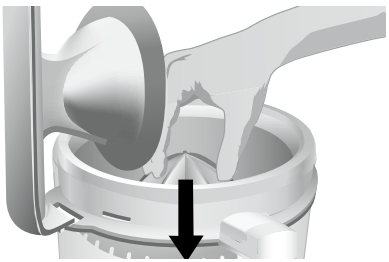
Vorbereitung des Food Processors für die Benutzung

Montage und Verwendung der Zitruspresse

1. Die Arbeitsschüssel auf das Unterteil setzen und einrasten.
2. Setzen Sie den Siebeinsatz so in die Schüssel ein, dass sich der Verschlussclip links vom Handgriff der Arbeitsschüssel befindet.
3. Drehen Sie den Einsatz gegen den Uhrzeigersinn, bis der Clip in den Handgriff einrastet.



4. Der zweiteilige Konus bietet zwei Größen. Wählen Sie die Größe, die zu der Frucht passt, die Sie auspressen möchten. Benutzen Sie den äußeren Konus für Grapefruits, Orangen und andere große Früchte. Entfernen Sie den äußeren Konus, dann sehen Sie den kleineren inneren Konus, der sich hervorragend für Zitronen und Limetten eignet.
5. Öffnen Sie die Abdeckung und stecken Sie den Konus über die Antriebsachse im Siebeinsatz. Möglicherweise müssen Sie den Konus drehen, bis er von selbst nach unten rutscht.



6. Halbieren Sie die Frucht, die Sie auspressen möchten.
7. Setzen Sie eine Fruchthälfte auf den Konus.
8. Schließen Sie die Abdeckung des Siebeinsatzes. Drücken Sie den Hebelarm mit offener Handfläche fest nach unten, um einen gleichmäßigen Druck auszuüben. Betätigen Sie die Zitruspresse nur, wenn der Hebelarm nach unten geklappt ist und die Frucht auf dem Konus festhält.

ANMERKUNG: Es ist zu empfehlen die Zitruspresse MIT dem Hebelarm zu benutzen. Sollten Sie sie ohne den Hebelarm gebrauchen, so muss der Hebelarm erst vom Siebeinsatz abgenommen werden! (siehe Schritt 13)

9. Betätigen Sie die Zitruspresse, indem Sie den Knopf „I" oder den Knopf „Pulse" drücken.
10. Wenn der Saft vollkommen ausgepresst ist, drücken Sie den Knopf „O".

ANMERKUNG: Die Flüssigkeit darf nicht über die Markierung für den maximalen Flüssigkeitsstand ansteigen, sonst läuft Saft aus der Schüssel.

11. Lösen Sie den Siebeinsatz, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn drehen. Entfernen Sie die ausgepresste Frucht, den Konus und den Siebeinsatz aus der Arbeitsschüssel.
12. Nehmen Sie die Arbeitsschüssel vom Food Processor und schütten Sie den Saft in das gewünschte Gefäß.
13. Der Hebelarm kann für eine gründliche Reinigung von dem Siebeinsatz gelöst werden. Ziehen Sie den Clip unten am Einsatz von der Seite des Einsatzes weg und entfernen Sie den Hebelarm vom Einsatz.
14. Wenn Sie den Hebelarm wieder am Siebeinsatz befestigen, achten Sie darauf, dass die Nasen am Clip sicher in den beiden Löchern unten im Einsatz einrasten.

Benutzung des Food Processors

⚠ WARNUNG

Gefahr durch sich drehende Messer
Stets den Stopfer verwenden.

Finger nicht in Öffnungen stecken.

Von Kindern fernhalten.

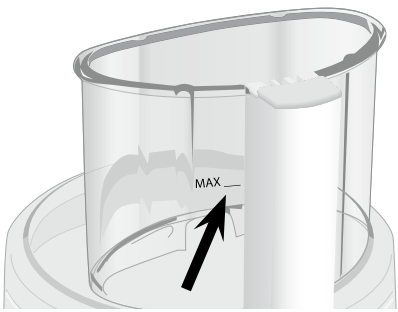
Nichtbeachtung kann Schnitte und abgetrennte Gliedmaßen zur Folge haben.

Vor der Benutzung

Kontrollieren Sie vor der Benutzung des Food Processors, ob Arbeitsschüssel, Messer und Abdeckung der Arbeitsschüssel richtig auf das Unterteil des Food Processors montiert wurden (siehe „Vorbereitung des Food Processors auf die Benutzung" ab Seite 7)

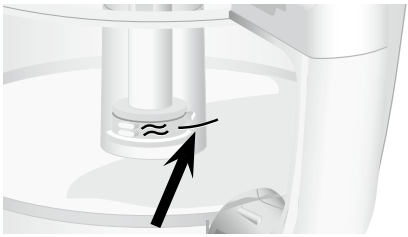
Stopfer-Sperrmechanismus

Der Stopfer ist Teil des Sicherheitssperrsystems. Der Food Processor funktioniert nicht, wenn der Stopfer nicht bis zur Markierung der maximalen Füllmenge auf dem Einfüllstutzen eingesteckt ist.



Maximaler Flüssigkeitsstand

Diese Linie auf der Arbeitsschüssel markiert die maximale Flüssigkeitsmenge, die im Food Processor verarbeitet werden kann.



An- und Ausschalten des Food Processors

1. Um den Food Processor anzuschalten, drücken Sie auf den Knopf „I". Das Gerät läuft dauernd weiter und die Leuchtanzeige leuchtet auf.

2. Um den Food Processor anzuhalten, drücken Sie auf den Knopf „O". Die Leuchtanzeige erlischt und eine automatische Bremse hält die Drehbewegung von Messern oder Scheiben innerhalb von Sekunden an.
3. Warten Sie, bis Messer oder Scheiben vollständig zum Stillstand gekommen sind, bevor Sie die Abdeckung der Arbeitsschüssel entfernen.

ANMERKUNG: Falls das Gerät nicht funktioniert, dann sehen Sie nach, ob Arbeitsschüssel und Abdeckung richtig in das Unterteil eingerastet sind und ob der Stopfer bis zur Markierung der maximalen Füllmenge auf dem Einfüllstutzen eingesteckt ist (siehe „Vorbereitung des Food Processors auf die Benutzung" ab Seite 7).

Benutzung des Food Processors

⚠ WARNUNG

Gefahr durch sich drehende Messer
Stets den Stopfer verwenden.

Finger nicht in Öffnungen stecken.

Von Kindern fernhalten.

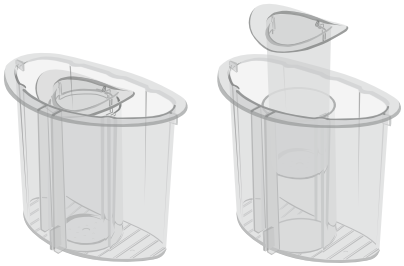
Nichtbeachtung kann Schnitte und abgetrennte Gliedmaßen zur Folge haben.

Verwendung der Impulssteuerung

Die Impulssteuerung gestattet eine exakte Kontrolle von Dauer und Häufigkeit der Verarbeitung. Sie ist ideal für alle Zubereitungen, bei denen Zurückhaltung angesagt ist. Drücken Sie einfach den Knopf „Pulse" und halten Sie ihn gedrückt. Zum Anhalten lassen Sie ihn wieder los. Die Leuchtanzeige leuchtet jedes Mal auf, wenn der Knopf „Pulse" gedrückt wird.

Der zweiteilige Stopfer

Um kleine Dinge zu schneiden oder zu reiben, stecken Sie den zweiteiligen Stopfer in den Einfüllstutzen und drehen dann den kleinen Stopfer in der Mitte im Uhrzeigersinn, um ihn entriegeln und entfernen zu können. Benutzen Sie den Einfüllstutzen in der Mitte und den kleinen Stopfer, um kleine oder dünne Lebensmittel zu verarbeiten, oder um eine Flüssigkeit hinzuzufügen, während der Food Processor läuft. Wenn Sie den kleinen Einfüllstutzen nicht benötigen, rasten Sie den kleinen Stopfer ein, indem Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn drehen.



Deutsch

Zerlegen des Food Processors

⚠ WARNUNG

Schneidgefahr

Gehen Sie vorsichtig mit den Messern um, sonst können Sie sich schneiden.

Nichtbeachtung kann Schnitte zur Folge haben.

ANMERKUNG: Wenn Sie Schwierigkeiten haben, um den Stopfer aus dem Einfüllstutzen zu entfernen, dann ist es wahrscheinlich, dass Stücke der Speisen in den Sperrmechanismus geraten sind. Um den Stopfer zu lösen, können Sie die Abdeckung der Arbeitsschüssel in warmem Wasser einweichen oder im Geschirrspülgerät waschen.

1. Drücken Sie auf den Knopf „O".
2. Ziehen Sie den Stecker des Food Processors aus der Steckdose, bevor Sie ihn zerlegen.
3. Drehen Sie die Abdeckung der Arbeitsschüssel nach links und nehmen Sie sie ab.

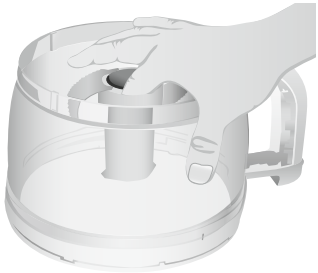
Zerlegen des Food Processors

4. Falls Sie eine Scheibe benutzen, müssen Sie sie vor dem Entfernen der Schüssel herausnehmen. Legen Sie zwei Finger unter jede Seite der Scheibe und heben Sie sie senkrecht nach oben ab. Entfernen Sie den Scheibenschaft.

5. Wenn Sie die Minischüssel oder die Küchenchef-Schüssel verwenden, halten und entfernen Sie die Schüssel mithilfe der Fingerhalteflächen am oberen Rand der Schüssel.

6. Drehen Sie die Arbeitsschüssel nach links, um sie vom Unterteil zu lösen. Heben Sie sie an, um sie abzunehmen.

7. Das Vielzweckmesser kann vor dem Entleeren des Inhalts aus der Arbeitsschüssel entfernt werden. Das Messer kann auch an Ort und Stelle festgehalten werden, wenn Sie verarbeitete Lebensmittel aus der Schüssel entfernen: Ergreifen Sie die Arbeitsschüssel von unten und stecken Sie einen Finger durch die Mittelöffnung, um den Schaft des Messers festzuhalten. Dann entfernen Sie die Lebensmittel mit dem Spachtel aus der Schüssel und vom Messer.



Pflege und Reinigung

⚠ WARNUNG

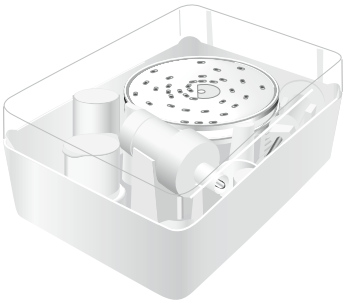
Schneidgefahr

Gehen Sie vorsichtig mit den Messern um, sonst können Sie sich schneiden.

Nichtbeachtung kann Schnitte zur Folge haben.

1. Drücken Sie auf den Knopf „0".
2. Ziehen Sie den Stecker des Food Processors aus der Steckdose, bevor Sie ihn reinigen.
3. Wischen Sie Unterteil und Kabel mit einem warmen, feuchten Tuch mit etwas Spülmittel ab und wischen Sie mit einem feuchten Tuch nach. Trocknen Sie beide mit einem trockenen Tuch. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme.
4. Alle anderen Teile des Food Processors können problemlos im Geschirrspülgerät gespült werden. Achten Sie darauf, die Teile nicht in die Nähe offen liegender Heizelemente in den Geschirrspüler zu stellen. Wenn Sie die Teile des Food Processors mit der Hand spülen, dann vermeiden Sie die Verwendung scheuernder Reinigungsmittel oder von Scheuerschwämmen. Sie können die Arbeitsschüssel und ihre Abdeckung verkratzen oder trüb machen. Trocknen Sie alle Teile nach dem Spülen gründlich ab.
5. Um Schäden am Sperrmechanismus zu vermeiden, sollten Sie die Arbeitsschüssel und ihre Abdeckung immer in der unverriegelten Stellung aufbewahren, wenn sie nicht in Gebrauch sind.

6. Wickeln Sie das Stromkabel um die Arbeitsschüssel. Sichern Sie den Stecker, indem Sie ihn mit dem Clip am Kabel befestigen.
7. Nicht benötigte Scheiben, Schäfte und Messer sollten in der mitgelieferten Zubehörkassette gelagert werden, die Sie an einer Stelle aufbewahren, wo sie nicht von Kindern erreicht werden kann.



Problembewältigung

- **Wenn Ihr Food Processor nicht funktioniert, sollten Sie Folgendes überprüfen:**

– Kontrollieren Sie, ob die Arbeitsschüssel und ihre Abdeckung richtig im Unterteil eingerastet sind und der Stopfer bis zur Markierung der maximalen Füllmenge auf dem Einfüllstutzen eingesteckt ist.

– Sehen Sie nach, ob das Stromkabel in eine geeignete Steckdose gesteckt wurde (siehe „Stromanschluss" auf Seite 3). Wenn ja, ziehen Sie den Stecker des Food Processors aus der Steckdose und stecken Sie ihn wieder hinein. Sollte der Food Processor noch immer nicht funktionieren, dann überprüfen Sie die Sicherung oder den Trennschalter des Stromkreises, an den der Food Processor angeschlossen ist und stellen Sie sicher, dass der Stromkreis geschlossen ist.

- **Wenn der Food Processor bei Benutzung einer Scheibe nicht schneidet oder raspelt:**

– Achten Sie darauf, dass die Seite mit der herausstehenden Schneide auf der Scheibenachse nach oben weist. Die Scheibe hat ein erhabenes Mittelstück an der Oberseite und Rillen an der Unterseite, die dabei helfen, sie richtig auszurichten.

- **Wenn die Abdeckung des Food Processors sich bei Benutzung einer Scheibe nicht schließen lässt:**

– Achten Sie darauf, dass die Scheibe richtig eingesetzt wurde. Das erhabene Mittelstück muss nach oben weisen und die Scheibe muss richtig auf der Scheibenachse positioniert sein.

- **Wenn der Food Processor während des Betriebs stehen bleibt:**

– Der Food Processor kann überhitzt sein. Wenn der Motor eine bestimmte Temperatur überschreitet, stoppt er automatisch, um Schäden zu vermeiden. Das sollte jedoch nur sehr selten vorkommen. Wenn es geschieht, dann drücken Sie den Knopf „O" und warten Sie 15 Minuten, bis sich der Food Processor abgekühlt hat, bevor Sie weiterarbeiten. Wenn der Food Processor noch immer nicht läuft, lassen Sie ihn nochmals 15 Minuten abkühlen.

- **Wenn Sie Schwierigkeiten haben, um den Stopfer aus dem Einfüllstutzen zu entfernen:**

– Wahrscheinlich sind Stücke der Speisen in den Sperrmechanismus geraten. Um den Stopfer zu lösen, können Sie die Abdeckung der Arbeitsschüssel in warmem Wasser einweichen oder im Geschirrspülgerät waschen.

Wenn sich das Problem nicht mit den hier beschriebenen Maßnahmen beseitigen lässt, lesen Sie bitte den Abschnitt zu KitchenAid-Garantie und -Kundendienst auf den Seiten 27 bis 28.

Tipps zur Verarbeitung von Nahrungsmitteln

VERWENDUNG DES VIELZWECKMESSERS

Frische Früchte oder Gemüse hacken:

Schale, Kernhaus und/oder Kerne/Steine entfernen und in Stücke von etwa 2,5 x 3,5 cm schneiden. Diese Stücke hacken Sie, indem Sie die Impulssteuerung jeweils 1 bis 2 Sekunden betätigen, bis sie die gewünschte Größe haben. Entfernen Sie zwischendurch nötigenfalls Stücke mit dem Schaber von der Seite der Schüssel.

Gekochte Früchte und Gemüse pürieren (mit Ausnahme von Kartoffeln):

Fügen Sie ein Viertel der Frucht-/Gemüsemenge an Flüssigkeit entsprechend dem Rezept hinzu. Zerkleinern Sie Früchte oder Gemüse, indem Sie die Impulssteuerung mehrmals kurz betätigen, bis sie fein gehackt sind. Zerkleinern Sie sie dann weiter im Dauerbetrieb, bis sie die gewünschte Konsistenz haben. Entfernen Sie zwischendurch nötigenfalls Stücke mit dem Schaber von der Seite der Schüssel.

Zubereitung von Kartoffelpüree:

Stellen Sie die Küchenchef-Schüssel in die Arbeitsschüssel. Reiben Sie die heißen gekochten Kartoffeln mit der Reibscheibe. Entnehmen Sie die Küchenchef-Schüssel mit den geriebenen Kartoffeln. Setzen Sie das Vielzweckmesser in die Arbeitsschüssel ein, fügen Sie die geriebenen Kartoffeln, weiche Butter, Milch und Gewürze hinzu. Zerkleinern Sie alles weiter, indem Sie die Impulssteuerung drei- bis viermal kurz betätigen (jeweils 2 bis 3 Sekunden), bis die Milch absorbiert ist und das Püree eine glatte Konsistenz hat. Nicht übertrieben stark zerkleinern.

Getrocknete (oder klebrige) Früchte hacken:

Die Früchte sollten kalt sein. Geben Sie für jeweils 60 g getrocknete Früchte 30 g Mehl aus dem Rezept hinzu. Zerkleinern Sie die Früchte, indem Sie die Impulssteuerung mehrmals kurz betätigen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Schalen von Zitrusfrüchten fein hacken:

Schälen Sie die farbige Schicht der Schale (ohne die weiße Haut) mit einem scharfen Messer ab. Schneiden Sie die Schale in feine Streifen. Zerkleinern Sie sie, bis sie fein genug sind.

Knoblauch, frische Kräuter oder kleine Mengen Gemüse hacken:

Geben Sie die Nahrungsmittel bei laufendem Processor durch den kleinen Einfüllstutzen in die Schüssel. Lassen Sie ihn laufen, bis alles gehackt ist. Für ein optimales Resultat sollten Sie darauf achten, dass Schüssel und Kräuter vor dem Hacken sehr trocken sind.

Nüsse hacken oder Nussbutter machen:

Zerkleinern Sie bis zu 375 g Nüsse bis zur gewünschten Konsistenz, indem Sie die Impulssteuerung mehrfach für jeweils 1 bis 2 Sekunden betätigen. Sollen die Nüsse gröber gehackt sein, verarbeiten Sie kleinere Mengen und betätigen Sie die Impulssteuerung ein- oder zweimal für jeweils 1 bis 2 Sekunden. Je feiner die Konsistenz sein soll, desto häufiger müssen Sie die Impulssteuerung betätigen. Für Nussbutter lassen Sie das Gerät so lange laufen, bis diese glatt ist. Im Kühlschrank lagern.

Fleisch, Geflügel oder Fisch (roh oder gekocht) zerkleinern:

Die Nahrungsmittel sollten sehr kalt sein. Schneiden Sie sie in 2,5 cm große Stücke. Zerkleinern Sie bis zu 450 g auf einmal auf die gewünschte Größe, indem Sie die Impulssteuerung mehrfach 1 bis 2 Sekunden betätigen. Entfernen Sie zwischendurch nötigenfalls Stücke mit dem Schaber von der Seite der Schüssel.

Tipps zur Verarbeitung von Nahrungsmitteln

Semmeln, Plätzchen oder Cracker zu Bröseln verarbeiten:
Zerbrechen Sie das Gebäck in 4 bis 5 cm lange Stücke. Zerkleinern Sie sie, bis feine Brösel entstanden sind. Bei größeren Stücken betätigen Sie die Impulssteuerung zwei- bis dreimal jeweils 1 bis 2 Sekunden. Dann zerkleinern bis sie fein sind.

Schokolade für ein Rezept schmelzen:
Geben Sie Schokolade und Zucker aus dem Rezept in die Arbeitsschüssel. Zerkleinern Sie beide, bis sie fein gehackt sind. Erhitzen Sie die Flüssigkeit aus dem Rezept. Bei laufendem Processor die heiße Flüssigkeit durch den kleinen Einfüllstutzen zugeben. Verarbeiten, bis die Masse glatt ist.

Hartkäse wie Parmesan und Pecorino reiben:
Versuchen Sie niemals, Käse zu verarbeiten, der sich nicht mit der Spitze eines scharfen Messers einstechen lässt. Zum Reiben von Hartkäse können Sie das Vielzweckmesser verwenden. Schneiden Sie den Käse in Stücke von 2,5 cm, die Sie in die Arbeitsschüssel geben und durch kurzes Betätigen der Impulssteuerung zerkleinern, bis sie grob gehackt sind. Dann lassen Sie den Processor laufen, bis alles fein gemahlen ist. Bei laufendem Processor können auch Käsestückchen durch den kleinen Einfüllstutzen hinzugefügt werden.

VERWENDUNG DER SCHNEID- ODER REIBSCHEIBEN

ANMERKUNG: Wenn Sie Nahrungsmittel schneiden und dann durch den extragroßen Einfüllstutzen in das Gerät geben, dann dürfen Sie die Markierung für die maximale Füllmenge nicht überschreiten. Das ist erforderlich, damit der Stopfer den Sperrmechanismus auslösen kann und das Gerät läuft.

Schneiden von Julienne, „Streichhölzern" oder Streifen von Gemüse und Früchten:
Schneiden Sie Stücke, die waagerecht in den Einfüllstutzen passen. Zerkleinern Sie die Stücke, indem Sie einen gleichmäßigen Druck ausüben, um lange, breite Scheiben abzuschneiden. Machen Sie aus den Scheiben Stapel und geben Sie diese senkrecht oder waagerecht in den Einfüllstutzen. Wieder unter gleichmäßigem Druck zerkleinern.

Früchte oder Gemüse, die lang und relativ dünn sind, in Scheiben schneiden oder reiben, wie beispielsweise Staudensellerie, Karotten und Bananen:
Schneiden Sie die Nahrungsmittel, so dass sie senkrecht oder waagerecht in den Einfüllstutzen passen. Den Einfüllstutzen gut voll packen, damit der Inhalt in der richtigen Stellung gehalten wird. Unter gleichmäßigem Druck zerkleinern. Oder verwenden Sie den kleinen Einfüllstutzen im zweiteiligen Stopfer. Geben Sie die Nahrungsmittel senkrecht in den Stutzen und benutzen Sie den kleinen Stopfer, um sie zu zerkleinern.

Früchte und Gemüse, die rund sind, in Scheiben schneiden oder reiben, wie beispielsweise Zwiebeln, Äpfel und grüne Paprikaschoten:
Schale, Kernhaus und/oder Kerne/Steine entfernen. In Hälften oder Viertel schneiden, damit sie durch den Einfüllstutzen passen. In den Einfüllstutzen geben. Unter gleichmäßigem Druck zerkleinern.

Früchte und Gemüse, die klein sind, in Scheiben schneiden oder reiben, wie beispielsweise Erdbeeren, Champignons und Rettiche:
Geben Sie die Nahrungsmittel in senkrechten oder waagerechten Lagen in den Einfüllstutzen. Füllen Sie den Einfüllstutzen so, dass die Nahrungsmittel richtig positioniert bleiben, aber

Tipps zur Verarbeitung von Nahrungsmitteln

überschreiten Sie nicht die Markierung für die maximale Füllmenge. Oder verwenden Sie den kleinen Einfüllstutzen im zweiteiligen Stopfer. Geben Sie die Nahrungsmittel senkrecht in den Einfüllstutzen und benutzen Sie den kleinen Stopfer, um sie zu zerteilen.

Spinat- und andere Blätter hacken:
Blätter übereinander legen, rollen und in den Einfüllstutzen stellen. Unter gleichmäßigem Druck zerkleinern.

Rohes Fleisch oder Geflügel in Scheiben schneiden, zum Beispiel für pfannengerührte Gerichte:
Das Fleisch so schneiden oder aufrollen, dass es durch den Einfüllstutzen passt. Packen Sie das Fleisch ein und legen Sie es ins Gefrierfach, bis es sich hart anfühlt (ca. 30 Minuten bis zu 2 Stunden, je nach Dicke). Überprüfen Sie, ob Sie das angefrorene Fleisch noch immer mit der Spitze eines scharfen Messers einstechen können. Wenn nicht, lassen Sie es wieder etwas antauen. Im Food Processor unter gleichmäßigem Druck in Scheiben schneiden.

Gekochtes Fleisch oder Geflügel, aber auch Wurstwaren, Salami usw. in Scheiben schneiden:
Die Nahrungsmittel sollten sehr kalt sein. In Stücke schneiden, damit sie durch den Einfüllstutzen passen. Im Food Processor unter festem gleichmäßigen Druck in Scheiben schneiden.

Festen und weichen Käse reiben:
Fester Käse sollte sehr kalt sein. Für ein optimales Ergebnis sollten Sie weichen Käse, zum Beispiel Mozzarella, vor der Verarbeitung 10 bis 15 Minuten ins Gefrierfach legen. Schneiden, damit er durch den Einfüllstutzen passt. Im Food Processor unter gleichmäßigem Druck reiben.

Birnenförmige Nahrungsmittel, zum Beispiel Süßkartoffeln, Auberginen oder Kürbis in Scheiben schneiden oder reiben:
Legen Sie die Nahrungsmittel waagerecht in den Einfüllstutzen ein, so dass ihre größere/dickere Seite nach links weist, wenn Sie das Gerät ansehen. Üben Sie beim Schneiden einen gleichmäßigen Druck auf den Stopfen aus.

Früchte oder Gemüse, die lang und relativ dünn sind, in Scheiben schneiden oder reiben, wie beispielsweise Staudensellerie, Karotten oder Bananen:
Verwenden Sie den kleinen Einfüllstutzen im zweiteiligen Stopfer. Geben Sie die Nahrungsmittel senkrecht und mit dem dünneren Ende voraus in den Stutzen, so dass das dickere Ende erst zum Schluss geschnitten oder gerieben wird. Benutzen Sie den kleinen Stopfer, um die Nahrungsmittel zu zerkleinern.

VERWENDUNG DES TEIGMESSERS
Das Teigmesser wurde speziell für das schnelle und gründliche Mischen und Kneten von Hefeteig entworfen. Für ein optimales Ergebnis sollten Sie keine Rezepte verwenden, für die mehr als 250 bis 375 g Mehl nötig sind.

VERWENDUNG DES SCHNEEBESENS

Baisermasse herstellen:
Geben Sie 3 Eiweiße und ¼ Teelöffel Weinstein in die Arbeitsschüssel mit dem Schneebesen. Etwa 30 bis 45 Sekunden rühren, bis die Masse schaumig ist. Bei laufendem Food Processor langsam 40 g Zucker durch den kleinen Einfüllstutzen hinzufügen. Noch etwa 2,5 bis 3 Minuten rühren, bis sich feste Spitzen bilden. Je nach Bedarf den Food Processor anhalten, um die Konsistenz der Masse zu überprüfen.

Sahne schlagen:
Geben Sie Schlagsahne in die Arbeitsschüssel mit dem Schneebesen. 30 Sekunden lang rühren. Bei laufendem Food Processor 2 Esslöffel Puderzucker durch den kleinen Einfüllstutzen hinzufügen. Noch etwa 30 bis 40 Sekunden rühren, bis sich weiche Spitzen bilden. Je nach Bedarf den Food Processor anhalten, um die Konsistenz der Masse zu überprüfen. Bei laufendem Food Processor nach Wunsch ¼ Teelöffel Vanille durch den kleinen Einfüllstutzen hinzufügen. Nur so lange rühren, wie nötig. Nicht übermäßig lange rühren.

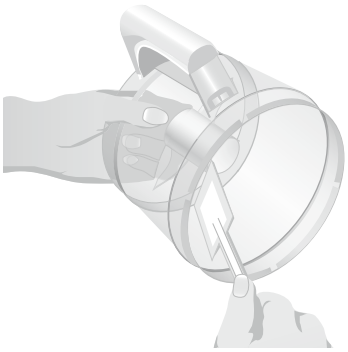
Hilfreiche Tipps

1. Wenn Sie Nahrungsmittel schneiden und in den extragroßen Einfüllstutzen füllen, dann nicht über die Markierung für die maximale Füllmenge hinaus, sonst kann der Stopfer den Sperrmechanismus nicht auslösen und das Gerät funktioniert nicht.
2. Verarbeiten Sie niemals Nahrungsmittel, die so hart gefroren sind, dass sie nicht mit der Spitze eines scharfen Messers eingestochen werden können. Harte Nahrungsmittel können das Messer oder den Motor beschädigen. Wenn ein Stück eines harten Nahrungsmittels sich am Messer verkeilt oder daran hängen bleibt, dann halten Sie den Food Processor an und nehmen Sie das Messer heraus. Entfernen Sie das Stück vorsichtig vom Messer.
3. Füllen Sie Arbeitsschüssel oder Minischüssel nicht zu weit. Bei dünnflüssigen Mischungen sollte die Arbeitsschüssel nur zur Hälfte oder zu zwei Dritteln gefüllt sein. Dickflüssigere Mischungen können bis zu drei Viertel der Arbeitsschüssel füllen. Flüssigkeiten sollten nur bis zur Markierung für die maximale Füllmenge eingefüllt werden, wie auf Seite 12 beschrieben. Beim Hacken sollte die Arbeitsschüssel nicht mehr als zwischen einem Drittel und der Hälfte gefüllt sein. Benutzen Sie die Minischüssel für bis zu 237 ml Flüssigkeit oder 63 g feste Nahrungsmittel.
4. Drehen Sie die Schneidscheibe so, dass die Schneidfläche gleich rechts neben dem Einfüllstutzen sitzt. So kann die Schneide eine volle Umdrehung machen, bevor sie auf das Nahrungsmittel trifft.
5. Um die Geschwindigkeit des Food Processors zu nutzen, füllen Sie zu hackende Zutaten durch den kleinen Einfüllstutzen ein, während der Processor läuft.
6. Unterschiedliche Nahrungsmittel erfordern unterschiedlich starken Druck für optimale Schneide- und Reibeergebnisse. Im Allgemeinen sollten Sie bei weichen, empfindlichen Lebensmitteln (Erdbeeren, Tomaten usw.) nur sanften Druck ausüben, bei mittelfesten Lebensmitteln (Zucchini, Kartoffeln usw.) mäßigen Druck und mehr Druck bei härteren Lebensmitteln (Karotten, Äpfel, Hartkäse, teilweise gefrorenes Fleisch usw.).
7. Weiche und mittelharte Käse können verschmieren oder auf der Reibenscheibe rollen. Um das zu vermeiden, sollten Sie nur gut gekühlten Käse reiben.
8. Manchmal kippen dünne Nahrungsmittel wie Karotten oder Staudensellerie im Einfüllstutzen um, was zu ungleichmäßigen Scheiben führt. Um das zu vermeiden, schneiden Sie diese Lebensmittel in mehrere Stücke und füllten Sie den Einfüllstutzen damit. Für die Verarbeitung kleiner oder dünner Dinge ist der kleine Einfüllstutzen im zweiteiligen Stopfer besonders praktisch.

9. Bei der Zubereitung von Kuchen- oder Plätzchenteigen benutzen Sie das Vielzweckmesser. Rühren Sie zuerst Fett, Eier und Zucker zu einer cremigen Masse und fügen Sie erst dann die trockenen Zutaten hinzu. Geben Sie Nüsse und Rosinen o. ä. auf die Mehlmischung, um sie nicht zu stark zu hacken. Arbeiten Sie die Nüsse und Rosinen ein, indem Sie die Impulssteuerung mehrmals kurz betätigen. Nicht zu lange rühren.

Hilfreiche Tipps

10. Wenn in Scheiben geschnittene oder geriebene Nahrungsmittel sich an einer Seite der Schüssel angesammelt haben, sollten Sie den Food Processor anhalten und diese Teile mit einem Spachtel in der Schüssel verteilen.
11. Wenn die verarbeiteten Nahrungsmittel sich bis an die Unterseite einer Schneiden- oder Reibenscheibe auftürmen, sollten Sie sie herausnehmen, bevor Sie weiterarbeiten.
12. Oben auf der Scheibe bleiben nach dem Schneiden oder Reiben vielleicht noch ein paar größere Stücke der Lebensmittel liegen. Auf Wunsch können Sie diese mit der Hand schneiden und zu den anderen geben.
13. Organisieren Sie Ihre Arbeit mit dem Food Processor: Verarbeiten Sie trockene oder feste Zutaten vor flüssigen Zutaten.
14. Wenn Sie Zutaten einfach vom Vielzweckmesser entfernen möchten, dann entleeren Sie die Schüssel, schließen Sie die Abdeckung und betätigen Sie die Impulssteuerung einmal 1 bis 2 Sekunden lang und schon ist das Messer durch die schnelle Umdrehung sauber.
15. Nach dem Entfernen der Abdeckung der Arbeitsschüssel sollten Sie diese umgekehrt auf die Arbeitsfläche legen. Das hilft Ihnen, die Arbeitsfläche sauber zu halten.
16. Um den Inhalt der Arbeitsschüssel zu entleeren, ohne das Vielzweckmesser zu entfernen, ergreifen Sie die Arbeitsschüssel von unten und stecken einen Finger durch die Mittelöffnung, um das Messer festzuhalten. Dann entfernen Sie die Lebensmittel mit dem Spachtel aus der Schüssel und vom Messer.



17. Ihr Food Processor ist nicht dazu gedacht, die folgenden Arbeiten auszuführen:
    - Kaffeebohnen, Getreide oder harte Gewürze mahlen
    - Knochen oder andere nicht essbare Teile von Nahrungsmitteln zermahlen
    - Rohe Früchte oder Gemüse entsaften
    - Hartgekochte Eier oder ungekühltes Fleisch in Scheiben schneiden
18. Wenn sich aufgrund der verarbeiteten Nahrungsmittel die Farbe irgendwelcher Kunststoffteile verändert, reinigen Sie sie mit Zitronensaft.

Vinaigrette mit weißem Balsamico

- *1 Esslöffel frische Basilikumblätter*
- *1 Esslöffel frische Oreganoblätter*
- *1 Knoblauchzehe*
- *3 Esslöffel weißer Balsamico-Essig**
- *3 Esslöffel Weißweinessig**
- *½ Teelöffel Salz*
- *¼ Teelöffel Senfpulver*
- *1 Prise gemahlener roter Pfeffer*
- *180 ml natives Olivenöl*

Setzen Sie die Minischüssel und das Minimesser in die Arbeitschüssel ein. Füllen Sie bei laufendem Food Processor Basilikum, Oregano und Knoblauch durch den kleinen Einfüllstutzen in das Gerät. Lassen Sie es 5 bis 8 Sekunden laufen, bis alles fein gehackt ist. Reinigen Sie die Seiten der Schüssel mit dem Schaber. Fügen Sie bei laufendem Processor Balsamico-Essig, Weißweinessig, Salz, Senf und roten Pfeffer hinzu. Etwa 5 Sekunden laufen lassen, bis alles gut gemischt ist. Träufeln Sie bei laufendem Processor langsam das Öl durch den kleinen Einfüllstutzen. So lange rühren, bis die Vinaigrette glatt und dickflüssig ist. Mit grünem Salat servieren.

Für 8 Portionen (2 Esslöffel pro Portion)

* Die jeweils 3 Esslöffel können durch dunklen Balsamico-Essig beziehungsweise Rotweinessig ersetzt werden.

Pro Portion etwa 190 kcal

Cheddar-Brokkoli-Suppe

230 g würziger Cheddar-Käse
1 kleine Zwiebel, der Länge nach halbiert
1 Stange Staudensellerie, in 6 cm lange Stücke geschnitten
2 Esslöffel Butter oder Margarine
1 großer Kopf Brokkoli (ca. 450 g)
700 ml Hühnerbrühe
475 ml Milch
30 g Mehl
2 Teelöffel Dijonsenf
1 Teelöffel Currypulver (nach Geschmack)
Einige Spritzer Tabascosauce

Setzen Sie die 4-mm-Reibenscheibe in die Arbeitsschüssel ein. Geben Sie den Käse hinein und reiben Sie ihn. Herausnehmen und zur Seite stellen.

Wechseln Sie die Reibenscheibe gegen die 2-mm-Schneidscheibe aus. Geben Sie Zwiebeln und Sellerie hinein und schneiden Sie sie in Scheiben. Schmelzen Sie Butter bei mittlerer Hitze in einem großen Topf oder einem Schmortopf. Geben Sie die Zwiebel und den Sellerie dazu. 2 bis 3 Minuten garen oder bis beides weich, jedoch noch knackig ist, dabei gelegentlich umrühren.

Schneiden Sie die Stiele aus dem Brokkoli und schälen Sie die harte Schale der Stiele ab. Schneiden Sie die Brokkoliröschen in kleine Stücke. Setzen Sie die 2-mm-Schneidscheibe in die Arbeitsschüssel ein. Geben Sie die Brokkolistiele dazu und schneiden Sie sie in Scheiben, die Sie ebenfalls in den Topf geben.

Fügen Sie die Brokkoliröschen und die Brühe hinzu. Bei mittlerer Hitze aufkochen. Die Hitze zurückdrehen, teilweise bedecken und 6 bis 10 Minuten köcheln lassen, bis der Brokkoli weich, jedoch noch knackig ist. Dabei gelegentlich umrühren. Vom Feuer nehmen.

Die Schneidscheibe in der Arbeitsschüssel gegen das Vielzweckmesser auswechseln. Mit einem Schaumlöffel die Gemüse aus dem Topf nehmen und in die Arbeitsschüssel geben. Fügen Sie 175 ml Milch hinzu. Den Food Processor 5 bis 8 Sekunden laufen lassen bis alles zerkleinert ist. Zur Seite stellen.

Verrühren Sie in einer mittelgroßen Schüssel das Mehl mit den restlichen 300 ml Milch, bis die Flüssigkeit glatt ist. Fügen Sie Senf, Tabascosauce und nach Geschmack Currypulver hinzu. Umrühren bis alles vermischt ist.

Geben Sie die Milchmischung in den Topf zur Brühe. Bei mittlerer Hitze kochen und rühren, bis die Suppe blasig und leicht angedickt ist. Auf niedrige Hitze herunterschalten. Fügen Sie bis auf 30 g den gesamten geriebenen Käse hinzu. Umrühren bis er geschmolzen ist.

Geben Sie die Brokkolimischung in den Topf. Gründlich erhitzen. Mit dem restlichen Käse garnieren.

Für 7 Portionen (235 ml pro Portion)

Pro Portion etwa 250 kcal

Frühlingsmischung mit Basmati-Reis

- *1 Knoblauchzehe*
- *1 mittelgroße Schalotte, in Viertel geschnitten*
- *1 Esslöffel Olivenöl*
- *ca. 125 g frische grüne Bohnen, geputzt*
- *1 kleine Karotte, geschält und quer halbiert*
- *350 ml Hühnerbrühe*
- *250 ml Wasser*
- *1 Teelöffel Salz*
- *¼ Teelöffel schwarzer Pfeffer*
- *1 Teelöffel gemahlener Koriander (nach Geschmack)*
- *170 g Basmati-Reis*
- *250 g frischer Spargel*
- *2 Teelöffel frischer Thymian*
- *2 Esslöffel frische Petersilie*
- *¼ Paprikaschote, klein, in Viertel geschnitten*

Vielzweckmesser in die Arbeitsschüssel einsetzen. Bei laufendem Food Processor Knoblauch durch den kleinen Einfüllstutzen einfüllen und 5 Sekunden laufen lassen. Schalotte hinzufügen. Betätigen Sie die Impulssteuerung zwei- bis dreimal jeweils etwa 2 Sekunden oder bis die Schalotte gehackt ist. In einem großen Topf bei mittlerer Hitze Öl erhitzen. Schalottenmischung hinzufügen und 1 bis 2 Minuten unter häufigem Rühren anbraten, bis sie glasig sind. Vom Feuer nehmen und zur Seite stellen.

Vielzweckmesser in der Arbeitsschüssel gegen 2-mm-Schneidscheibe austauschen. Grüne Bohnen und Karotten einfüllen und in Scheiben schneiden. In den Topf zur Schalottenmischung geben. Brühe, Wasser, Salz, schwarzen Pfeffer und nach Geschmack Koriander hinzugeben. Aufkochen und Reis einrühren. Aufkochen lassen und Hitze reduzieren. Deckel auf den Topf setzen und um die 15 Minuten köcheln lassen oder bis die Flüssigkeit aufgesogen ist.

Inzwischen schneiden Sie die Spargelspitzen ab und legen sie zur Seite. Tauschen Sie die Schneidscheibe in der Arbeitsschüssel gegen das Vielzweckmesser aus. Geben Sie bei laufendem Gerät Thymian und Petersilie in den Food Processor und lassen Sie ihn laufen, bis alles fein gehackt ist (ca. 3 Sekunden). Die Paprikaschote hinzufügen und die Impulssteuerung zwei- bis dreimal jeweils 1 bis 2 Sekunden betätigen, bis sie grob gehackt ist. Wechseln Sie das Vielzweckmesser in der Arbeitsschüssel gegen die 2-mm-Schneidscheibe aus. Schneiden Sie die Spargelstangen in Scheiben. Geben Sie alles in den Topf mit der Reismischung. Fügen Sie die Spargelspitzen hinzu. Gut umrühren.

Zudecken und 10 Minuten ziehen lassen. Mit einer Gabel auflockern.

Für 6 Portionen (125 g pro Portion)

Pro Portion etwa 200 kcal

Hühner-Saté mit Erdnuss-Soße

Hühnerspieße

2 Knoblauchzehen
1 Teelöffel grob gehackter Ingwer
60 ml Sojasoße
2 Esslöffel Erdnuss- oder Pflanzenöl
2 Teelöffel brauner Zucker
500-600 g Hühnerbrust in Stücken

Setzen Sie das Vielzweckmesser in die Arbeitsschüssel ein. Füllen Sie bei laufendem Food Processor Knoblauch und Ingwer durch den kleinen Einfüllstutzen ein. In etwa 5 bis 10 Sekunden fein hacken. Fügen Sie Sojasoße, Öl und den braunen Zucker hinzu und mischen Sie alles 15 bis 20 Sekunden im Processor, bis der Zucker aufgelöst ist. Geben Sie die Mischung in eine flache Schüssel.

Fügen Sie die Hühnerbrust hinzu und bedecken Sie alle Stücke mit der Marinade. Bei Zimmertemperatur ½ Stunde marinieren lassen oder im Kühlschrank mindestens 2 Stunden. Nehmen Sie die Hühnerstücke aus der Marinade. Marinade aufbewahren.

Spießen Sie die Hühnerstücke auf eingeweichte Holzspieße oder auf eingeölte Metallspieße. Grillen Sie die Spieße über mittelheißer Holzkohle beziehungsweise 8 bis 10 Minuten - oder bis sie gut durch sind - unter dem Grill Ihres Ofens (Abstand 10 bis 15 cm) auf einem eingeölten Grillrost. Dabei einmal wenden. Nach Geschmack mit der übrigen Marinade bestreichen. Mit Erdnuss-Soße (warm oder mit Raumtemperatur) servieren.

Soße

80 ml Kokosmilch
30 g Erdnussbutter
2 Esslöffel Sojasoße
½ Teelöffel rote Currypaste

Setzen Sie das Vielzweckmesser in die Arbeitsschüssel ein. Füllen Sie alle Zutaten ein. Den Processor 5 bis 10 Sekunden lang laufen lassen, bis alles gut vermischt ist.

Für 4 Portionen

Pro Portion etwa 290 kcal

Obstkuchen mit frischen Früchten

Teig

125 g Mehl
2 Teelöffel Zucker
¼ Teelöffel Salz
30 g kalte Butter in 2,5 cm großen Stücken
1 Esslöffel kaltes Backfett
1 Eigelb
2 Esslöffel Eiswasser
1 Teelöffel Zitronensaft
1 Ei, verrührt mit 1 Esslöffel Wasser

Füllung

30 g Zucker
1 Esslöffel Maisstärke
1 Prise Salz
180 ml Sahne
2 verschlagene Eigelb
½ Teelöffel Vanille

Belag

1 mittelgroßer Pfirsich, geschält und halbiert, ohne Stein
125 g frische Erdbeeren, entstielt
2 Esslöffel Apfelgelee, erwärmt

Setzen Sie das Vielzweckmesser in die Arbeitsschüssel ein. Fügen Sie Mehl, Zucker und Salz hinzu und vermischen Sie diese Zutaten etwa 2 Sekunden mit dem Food Processor. Fügen Sie Butter und Backfett hinzu und betätigen Sie die Impulssteuerung drei- bis viermal jeweils 2 bis 3 Sekunden oder bis die Mischung krümelig ist. Vermischen Sie in einer kleinen Schüssel 1 Eigelb, 2 Esslöffel Wasser und Zitronensaft und verteilen Sie diese Mischung gleichmäßig über die Mehlmischung. Betätigen Sie die Impulssteuerung zwei- bis viermal jeweils 2 bis 3 Sekunden oder bis sich die Mischung von den Seiten der Schüssel löst und zusammenhält. Entnehmen Sie den Teig und stellen Sie ihn ½ Stunde kalt.

Geben Sie inzwischen Zucker, Maisstärke und Salz in einen kleinen Topf bei mittlerer Hitze. Fügen Sie die Sahne und 2 Eigelb hinzu. Kochen Sie diese Mischung unter Rühren, bis sie sehr dickflüssig ist. Fügen Sie die Vanille hinzu. Mit dem Schneebesen schlagen, bis die Mischung glatt ist. Vollkommen auskühlen lassen.

Rollen Sie den Teig auf einer mit Mehl bestreuten Unterlage zu einem Kreis aus, der 5 cm größer ist als eine Kuchenform mit 25 cm Durchmesser. Legen Sie die Kuchenform mit dem Teig aus und achten Sie darauf, den Teig nicht auszudehnen. Achten Sie darauf, dass der Rand gleichmäßig hoch ist. Stechen Sie den Boden gründlich mit einer Gabel ein. Backen Sie ihn 8 bis 12 Minuten bei 200° C oder bis er hellbraun ist. Bestreichen Sie ihn mit der Ei-Wassermischung, um die Löcher zu verschließen. Backen Sie ihn noch 1 Minute weiter, um das Ei stocken zu lassen. Vollkommen auskühlen lassen.

Den Food Processor reinigen. Setzen Sie die 2-mm-Schneidscheibe in die Arbeitsschüssel ein. Geben Sie den Pfirsich hinein, schneiden Sie ihn in Scheiben, die Sie zur Seite stellen. Schneiden Sie nun mit derselben Schneidscheibe Erdbeeren in Scheiben.

Verteilen Sie die Füllung auf dem Boden und legen Sie die geschnittenen Früchte darauf. Bestreichen Sie sie vorsichtig und vollständig mit dem erwärmten Gelee. Vor dem Servieren mindestens 1 Stunde kühlen.

Für 8 Portionen

Tipp: Der Kuchen schmeckt am besten an dem Tag, an dem er gemacht wurde.

Pro Portion etwa 230 kcal

KitchenAid® Food Processor Garantie für den Haushalt für Europa.

Garantiezeit	KitchenAid zahlt für:	KitchenAid zahlt nicht für:
DREI JAHRE Komplettgarantie ab dem Kaufdatum auf den Food Processor. ZEHN JAHRE Komplettgarantie ab dem Kaufdatum auf den Motor.	Ersatzteile und Arbeitskosten, um Materialschäden und Fertigungsfehler zu beheben. Die Reparatur muss von einem anerkannten KitchenAid®-Kundendienstzentrum vorgenommen werden.	A. Reparaturen an Food Processors, die für andere Zwecke als für die normale Speisenzubereitung eingesetzt werden. B. Reparaturen von Schäden, die durch Unfälle, Abänderungen, falsche bzw. missbräuchliche Verwendung oder Installation und Betrieb unter Verletzung der geltenden elektrischen Vorschriften verursacht wurden.

KITCHENAID ÜBERNIMMT KEINERLEI HAFTUNG FÜR NEBEN- ODER FOLGEKOSTEN.

Kundendienststellen

Alle Reparatur- und Wartungsarbeiten sollten lokal von einem anerkannten KitchenAid-Kundendienstzentrum ausgeführt werden. Nehmen Sie mit dem Händler Kontakt auf, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, um den Namen des nächsten anerkannten KitchenAid-Kundendienstzentrums zu erhalten.

In Deutschland:
Kurt Klauke: In der Halle 7,
33378 RHEDA-WIEDENBRÜCK,

Tel: 05242-966 999

Holländer Elektro: Flinschstr. 35,
60388 FRANKFURT

Tel: 069-499 0131

Kundenservice

Hotline: Gebührenfreie Tel.- Nummer:
00800 38104026 (aus dem Festnetz)

Adresse: KitchenAid Europa, Inc.
Postfach 19
B-2018 ANTWERPEN 11
BELGIEN

www.KitchenAid.com

Deutsch

FOR THE WAY IT'S MADE.®

® Eingetragenes Warenzeichen von KitchenAid, V.S.
™ Warenzeichen von KitchenAid, V.S.
© 2007. Alle Rechte vorbehalten

Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

(6012dZw1207)